FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

Table de cuisson

IMPORTANT : conservez ce manuel pour votre contrôleur électrique.

INSTALLER : remettez ce manuel à l'utilisateur avec l'appareil.

PROPRIÉTAIRE : conservez ce manuel pour vous y référer ultérieurement.

IMPORTANT : Les réglementations locales peuvent varier. L'installation, les branchements de câbles et la mise à la terre doivent être effectués conformément aux réglementations locales.

IFA-80AL / IFA-80BL
IFA-90AL / IFA-90BL

FAGOR

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

1 - Installation correcte - Assurez-vous que votre appareil est correctement relié à la terre et installé par un technicien qualifié.

2 - N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer la pièce.

3 - Ne laissez pas les enfants sans surveillance – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à l'endroit où est utilisé l'appareil. Ne les laissez jamais s'asseoir ou monter sur l'appareil

4 - Portez des vêtements adaptés - Ne portez jamais de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez l'appareil.

5 - Réparation par l'utilisateur - Ne réparez ni remplacez aucune pièce de l'appareil sauf recommandation spécifique du manuel. Toutes les autres réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié.

6 - Rangement dans ou sur l'appareil - Ne rangez pas de matériel inflammable près de l'appareil.

7 - N'utilisez pas d'eau sur la graisse enflammée - Étouffez le feu, utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse.

8 - Utilisez uniquement des maniques sèches - L'utilisation de maniques mouillées ou humides sur les surfaces chaudes peut provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas les maniques en contact avec les éléments chauds. N’utilisez pas de torchon ou d'autre tissu encombrant.

9 - Utilisez des poêles de dimensions adaptées - Cet appareil est équipé de plusieurs éléments de chauffage par induction, de différentes dimensions. Choisissez des récipients à fond plat, assez larges pour couvrir la surface de cuisson. L'utilisation de casseroles et de poêles de taille adaptée améliore également l'efficacité de l'appareil.

10 - NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI LES ZONES PROCHES DES ÉLÉMENTS - Les éléments chauffants peuvent être chauds même lorsqu'ils sont de couleur sombre. Les zones proches des éléments chauffants peuvent être assez chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas de chiffon ou autre matériau inflammable en contact avec les éléments chauffants ou les zones proches, pendant une durée suffisamment importante pour qu'ils refroidissent.

11 - Ne chauffez pas de récipient non ouvert - L'augmentation de la pression peut provoquer l'éclatement du récipient et entraîner des blessures.

12 - Ne laissez jamais les éléments chauffants sans surveillance lorsqu'ils sont à haute température - La surchauffe provoque des fumées et des éclaboussures de graisse pouvant s'enflammer.

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

13 - N'utilisez pas de papier aluminium, d'emballage d'aluminium ou de récipient en aluminium sur l’appareil.

14 - Tournez les poignées des récipients vers l'intérieur en évitant de les placer au-dessus des éléments chauffants adjacents - Pour réduire le risque de brûlure et de versement suite à un contact accidentel avec le récipient, positionnez sa poignée vers l'intérieur, en évitant que celle-ci ne se situe au-dessus des éléments chauffants adjacents.

15 - Ne cuisez pas d'aliment sur une table de cuisson cassée - Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la cassure et entraîner un risque de choc électrique.
Contactez immédiatement un technicien qualifié.

16 - Nettoyez la table de cuisson avec précaution - Si vous utilisez une éponge ou un chiffon mouillé pour essuyer les éclaboussures sur une surface chaude, prenez garde aux brûlures dues à la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent produire des fumées nocives lorsqu'ils sont appliqués sur des surfaces chaudes.

ATTENTION
Ne rangez pas d'élément pouvant attirer les enfants dans des placards situés au-dessus ou à proximité de la table de cuisson. En montant sur la table de cuisson pour atteindre ces éléments, les enfants peuvent se blesser gravement.

Table des matières

Avant l'installation	**5**
Installation	**6**
Autres exigences d'installation	**7**
Branchement électrique	**8**
Précautions de sécurité	**9**
Le principe d'induction	**10**
Surface vitrée, taille des bobines et commandes	**11**
Récipients à utiliser avec votre appareil à induction	**13**
A faire et à ne pas faire	**14**
Entretien courant de votre appareil	**15**
Messages particuliers, incidents	**16**

Nous accordons une grande importance à votre sécurité et à la facilité d'utilisation de notre appareil.

Ce manuel fournit plusieurs avertissements de sécurité et de nombreux conseils et astuces pour l'utilisation de l'appareil. Les avertissements et les conseils sont marqués du symbole suivant :

Symbole d'avertissement de sécurité

Conseils et astuces

Avant l’installation

Si l'appareil est livré par une société de transport, le client a pour obligation d'inspecter le colis et de noter tout défaut sur le bordereau de livraison. Après livraison, déballez avec soin la cuisinière à induction, puis vérifiez à nouveau la présence éventuelle de défaut visible. À ce moment, si vous découvrez un défaut sur l'appareil, informez-en immédiatement votre revendeur ou le distributeur. Bien que la responsabilité de l'expédition soit à la charge du transporteur, votre revendeur/distributeur vous aidera lors de votre réclamation.
Si l'appareil ne doit pas être installé tout de suite, conservez-le dans son emballage d'origine, dans un lieu sec et sûr.
Lisez la section de ce manuel relative à l'installation et assurez-vous que toutes les exigences peuvent être ou ont été respectées. Assurez-vous que votre alimentation électrique est adaptée.
Avant d'installer l'appareil, prenez le temps de noter les informations de la plaque d'identification et complétez le tableau page 19, destiné au service de réparation après-vente. Ces informations vous seront demandées chaque fois que vous contacterez un réparateur pour votre appareil.

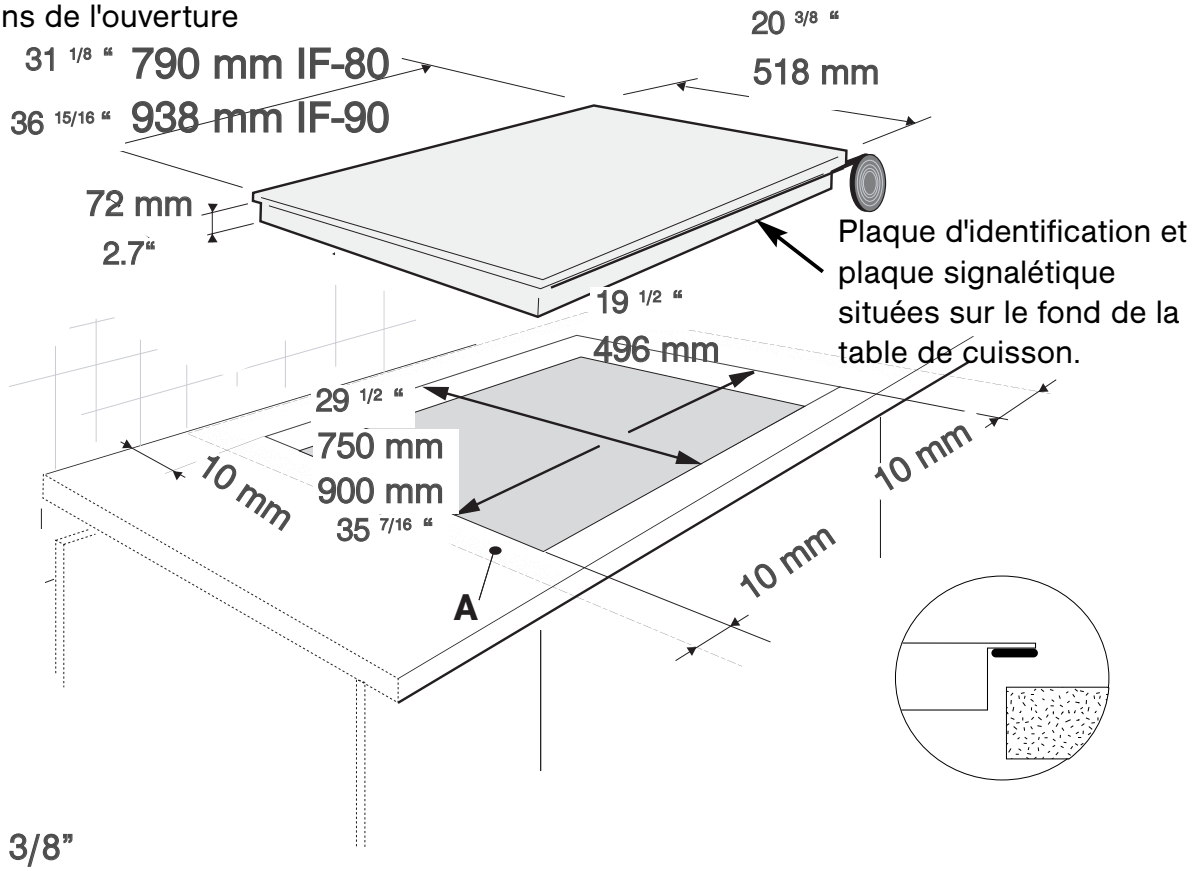
1 / INSTALLATION

Pour installer la table de cuisson, découpez une ouverture rectangulaire dans le plan de travail, comme indiqué dans le schéma et le tableau ci-dessous. Veillez également à disposer d'un espace minimum de 10 mm destiné à la ventilation à l'arrière de l'appareil, entre le cadre et le dosseret de votre plan de travail (ou le mur, si votre plan de travail ne possède pas de dosseret).
Un joint auto-adhésif est fourni avec votre appareil. Avant de mettre en place la table de cuisson, installez ce joint en le collant sous le cadre.

Mettez le joint en place uniquement le long du cadre à l'avant et sur les côtés. Ce joint empêchera à la majeure partie des débordements de pénétrer dans le placard situé au-dessous, et maintiendra l'appareil en place. Une fois le joint installé, placez la table de cuisson dans l'ouverture, et posez-la sur le cadre. Effectuez cette opération avec précaution : ne lâchez pas l'appareil dans l'ouverture.

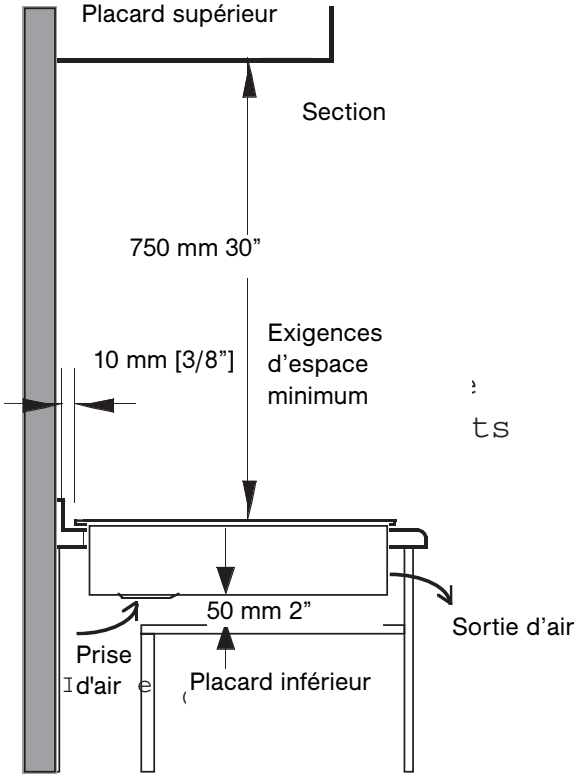
Si votre plan de travail se compose de matériaux poreux se dilatant au contact de l'humidité et de l'eau, pour protéger l'ouverture, appliquez sur les bords des joints d'étanchéité afin d'empêcher toute pénétration d'humidité ou d'eau.
Appliquez un stratifié décoratif sur tous les côtés exposés, afin d'éviter toute ébréchure.
Arrondissez les angles de l'ouverture et limez-les pour obtenir des bords réguliers et éviter la fissuration des angles.
Des bords irréguliers et des angles intérieurs non arrondis, ainsi qu'une pose forcée de la table de cuisson, peuvent contribuer à la fissuration du revêtement du plan de travail.

Dimensions de l'ouverture



10 mm = 3/8”

Autres exigences d’installation



Pendant la cuisson, le ventilateur intégré situé à l'intérieur de la table de cuisson fonctionne en permanence pour refroidir les composants internes. La prise d'air se situe à l'arrière du coffre de la table de cuisson et la sortie d'air chaud se situe à l’arrière du cadre, comme l'indique le schéma. Si la prise d'air ou la sortie d'air sont obstruées, les dispositifs de sécurité de la table de cuisson diminueront la puissance d'alimentation ou désactiveront l'appareil.

Nous vous conseillons de vérifier régulièrement l'absence d'objet (poussière, papier, etc.) pouvant obstruer l'entrée d'air située sous la table d'induction.

Bien que le rejet de chaleur de la table à induction soit minime et que l'appareil ne produise aucune fumée lorsqu'il fonctionne, il doit être installé sous une hotte de ventilation de dimensions adaptées pour l'évacuation des odeurs, de la vapeur et de la fumée créées par la cuisson en elle-même.

Vous pouvez également utiliser un système de ventilation à courant descendant adapté.

Un espace vertical minimum de 750 mm [30”] est nécessaire entre la surface de la table de cuisson et le fond de tout élément combustible non protégé, tel que placard, garniture en bois, etc.

À l'arrière, laissez un espace minimum de 10 mm [3/8”] entre le bord de la table de cuisson et les surfaces verticales adjacentes, (dosseret, mur, placards en hauteur, etc.). Cet espace est nécessaire pour une bonne ventilation de l'appareil.

Si vous utilisez un système de ventilation à courant descendant, laissez un espace minimum de 6 mm (1/4”) entre le bord arrière de la table de cuisson et le tuyau de ventilation.

Laissez un espace minimum de 50 [2”] sous l'appareil, pour la prise d'air.

Votre table de cuisson doit toujours être correctement ventilée. Assurez-vous que la prise d'air et la sortie d'air ne sont pas obstruées.

N'installez pas l'appareil sur une machine à laver, un réfrigérateur ou un congélateur.

Pour éliminer tout risque de brûlure ou d'incendie provoqué par le contact avec les éléments chauffants, évitez de poser des placards au-dessus des éléments chauffants.

L'appareil doit être installé afin de pouvoir être retiré facilement de son ouverture, en cas de réparation ou de nettoyage.

N'appliquez jamais de colle, de silicone ou de cale dans l'ouverture de l'unité.

caractéristiques électriques de la table de cuisson :

Tension de fonctionnement .....240 V~ 60 Hz

Tension de sortie maximum.....7 200 W, 30 A

Branchement à .....alimentation minimum 240 V, 60 Hz,
2 Pole+G, 40 A (3 conducteurs 10 AWG)

Information relative au branchement électrique

Cet appareil doit être correctement alimenté en électricité. Tous les branchements de câbles et la mise à la terre doivent être effectués conformément aux réglementations locales sur l'électricité ou, si aucune réglementation n'est établie, conformément au Code national d'électricité, ANSI/NFPA N°70 aux États-Unis ou au Code électrique canadien, CAN/CSA C22.1, au Canada.

Cet appareil est équipé de trois câbles de branchement situés dans un conduit flexible. Ce conduit doit être acheminé et correctement relié à un boîtier de raccordement électrique mural approuvé et fourni par le propriétaire. Pour le raccordement du conduit au boîtier, utilisez un connecteur approuvé. Utilisez un branchement trifilaire à 2 pôles, 240V, 60Hz avec un protecteur de circuit d'un minimum de 40 A. Reliez les fils rouge et noir de l'appareil aux fils de contact d'alimentation, et le fil vert au conducteur de terre.

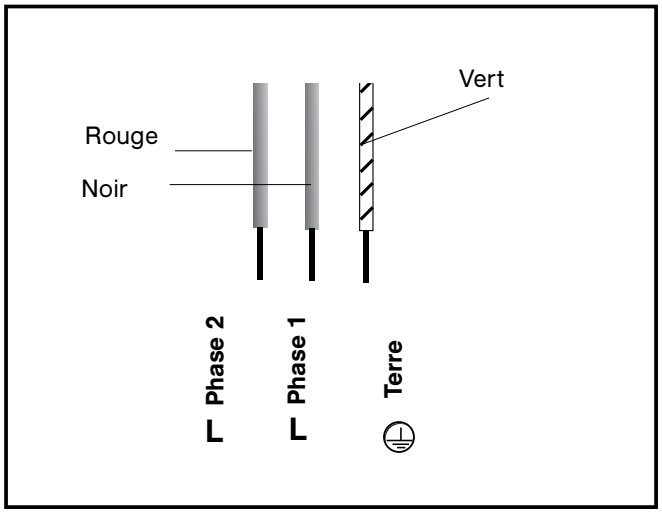
Le protecteur de circuit de l'appareil doit être marqué de façon appropriée sur le panneau électrique et toute personne utilisant l'appareil ou technicien effectuant des réparations doit être informé de l'emplacement du protecteur de circuit, afin que l'alimentation de l'appareil puisse être désactivée si nécessaire.

Une fois l'appareil installé et branché à l'alimentation de façon appropriée, mettez-le sous tension afin de vérifier que tous les éléments et les commandes fonctionnent correctement.

Remarque : votre appareil est conçu pour fonctionner avec une alimentation 240V stable et le fabricant, ses distributeurs et ses revendeurs ne peuvent être tenus pour responsables des dysfonctionnements résultants d'une alimentation électrique inadaptée (taille de câble inadaptée, faible puissance, saute de puissance etc.) En outre, si votre lieu d'habitation n'est équipé que d'un système d'alimentation à 208 V et si la puissance fluctue fréquemment, votre table de cuisson peut ne pas fonctionner correctement.

• 240 V

Branchez les 3 câbles selon le code de couleur suivant.



Nous recommandons que le raccordement à l'alimentation électrique soit effectué par un technicien qualifié.

En cas de défaut physique visible sur le conduit ou les câbles, ne reliez pas l'appareil à la terre. Contactez un électricien qualifié ou un agent de service certifié afin qu'il remplace les câbles et le conduit.

Précautions de sécurité - À lire avant d'utiliser votre table de cuisson

Votre table de cuisson à induction a été conçue pour une utilisation en habitation et pour la préparation d'aliments. Tous ses paramètres de sécurité ont été réglés en tenant compte de cet usage.

Cet appareil est équipé de nombreux dispositifs et commandes de sécurité, dont certains sont présentés dans ce manuel.

- Plusieurs capteurs contrôlent la température des composants internes. Si l'un de ces capteurs détecte un composant dont la température se situe au-delà de la limite autorisée, la puissance de sortie de l'appareil est automatiquement réduite, permettant ainsi le refroidissement du composant. Une fois le refroidissement terminé, l'appareil continue de fonctionner normalement au niveau de puissance de sortie réglé initialement par l'utilisateur.

- Chaque bobine d'induction est dotée d'un capteur contrôlant en permanence la température du fond de la poêle afin d'éviter sa surchauffe.

- Chaque bobine d'induction est équipée d'un dispositif de capteur pour poêle. Ce dispositif empêche l'allumage de l'élément chauffant lorsqu'il ne capte pas de récipient couvrant une surface suffisante de la bobine. L'affichage numérique clignote pour indiquer que la bobine ne fonctionne pas. Une fois la poêle correctement posée sur la bobine, l'affichage numérique cesse de clignoter. Remarque : un petit objet tel qu'une fourchette, une cuiller ou un bijou, par exemple, ne sera pas confondu avec un récipient et ne déclenchera pas le capteur. En outre, ce dispositif est capable de distinguer les récipients adaptés ou non à la cuisson par induction. Si un récipient non adapté à la cuisson par induction est placé sur une bobine, celle-ci reste hors tension.

- Si l'utilisateur appuie par mégarde sur le clavier pendant plus de dix secondes, les commandes désactivent la section chauffante de l'appareil.

Cet événement est appelé « appui prolongé ». Lorsqu'il survient, les signes "-" s'affichent sur l'écran de mise sous tension. L'appareil agit de même si du liquide s'accumule sur le clavier ou si un tissu humide est posé dessus. La section fonctionne à nouveau une fois le liquide, l'objet ou la main retirés, et l'élément remis sous tension.

Dans notre effort permanent d'amélioration de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier les composants internes ou d'apporter toute modification (esthétique) à la partie externe de l'appareil.

L'appareil ne contient pas d'amiante ni de composant à base d'amiante.

Cet appareil a été testé et certifié conforme au FCC partie 15 et au CFR titre 47, partie 18, concernant les interférences électromagnétiques.

Les utilisateurs portant un stimulateur cardiaque doivent consulter son fabricant avant d'utiliser cette table de cuisson, qui contient des sources de chauffage par induction.

⚠ En cas d'apparition d'une fissure sur la surface vitrée, débranchez l'appareil immédiatement pour éviter tout risque de choc électrique. Si l'appareil est directement relié à l'alimentation par le biais d'un boîtier de raccordement, désactivez le disjoncteur ou retirez manuellement les fusibles.

Ne réutilisez pas votre table de cuisson tant que la surface vitrée n'a pas été remplacée.

Lors de la cuisson, n'utilisez jamais de papier aluminium et ne posez jamais sur la cuisinière de produit emballé dans du papier aluminium ou de produit surgelé dans un emballage d'aluminium. Le papier aluminium pourrait fondre et endommager la plaque vitrocéramique sans que celle-ci puisse être réparée.

Le principe d’induction

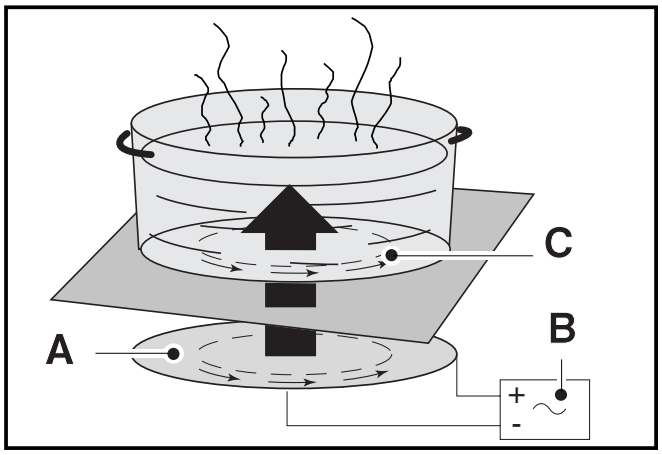
Lorsqu'un élément d'induction (également appelé « zone de chauffe » ou simplement « bobine » est mis sous tension, que le récipient utilisé est approprié et que le niveau de puissance de chauffe souhaité est sélectionné, l'unité de circuit électronique (« générateur d'induction » ou « ondulateur ») active la bobine d'induction qui crée un champ magnétique. Ce champ magnétique change constamment de fréquence et d'intensité, ce qui crée des courants induits sur le fond du récipient et provoque enfin de la chaleur. Cette chaleur est transférée directement aux aliments cuisinés.

Ainsi, la chaleur provoquée par l'induction transforme le récipient en source directe de chaleur, atteignant ainsi de hauts niveaux d'efficacité avec une très faible perte d'énergie et un contrôle incomparable du niveau de chauffe.

La cuisson à induction produit très peu d' « inertie de chauffe ». Les éléments de cuisson à induction ne contiennent pas d'élément générant de la chaleur, tels que des plaques électriques à convection, des éléments halogènes ou radiants, etc. Ainsi les niveaux de chaleur peuvent être modifiés très rapidement.

L'efficacité énergétique de l'induction est comprise entre 90 et 95%, en comparaison avec les éléments conventionnels et radiants, à 55-65%, et les brûleurs à gaz, à 45-55%. L'efficacité énergétique contribue à la génération d'importantes économies d'énergie, profitables à la fois au propriétaire et à l'environnement.

Les éléments de cuisson à induction réagissent différemment selon le type de récipient utilisé :
- si aucun récipient n'est posé sur la bobine ou si le récipient n'est pas adapté à l'induction, la bobine n'émet aucune puissance ;



A Bobine à induction

B Ondulateur

C Courants induits

- si le récipient est posé en partie sur la bobine ou s'il est plus petit que celle-ci, les capteurs internes diminuent la puissance de la bobine : c'est le principe de l'induction ;
- si le récipient est complètement retiré de la bobine, l'alimentation est immédiatement réduite à « 0 » et, après une minute, l'élément est désactivé par les commandes si le récipient n'est pas reposé sur la bobine.

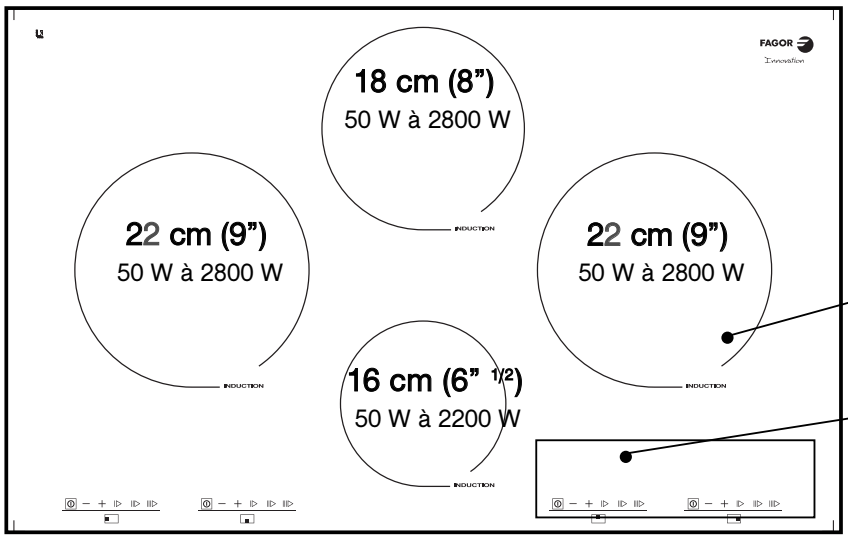
En comparaison avec les autres méthodes de cuisson, la cuisson à induction possède un très faible niveau de chaleur ambiante, ce qui rend la cuisson plus agréable, sans nécessiter une ventilation importante.

Enfin, la plaque vitrocéramique en tant que surface de cuisson ne chauffe pratiquement pas, ce qui rend le nettoyage beaucoup plus facile.

Pour un choix de récipients adaptés, veuillez vous reporter à la section « Récipients pour la cuisson à induction ».

Lorsque vous utilisez les éléments à induction, certains récipients peuvent produire un faible bourdonnement. Ce son est normal. Il résulte des vibrations provoquées par les courants induits.

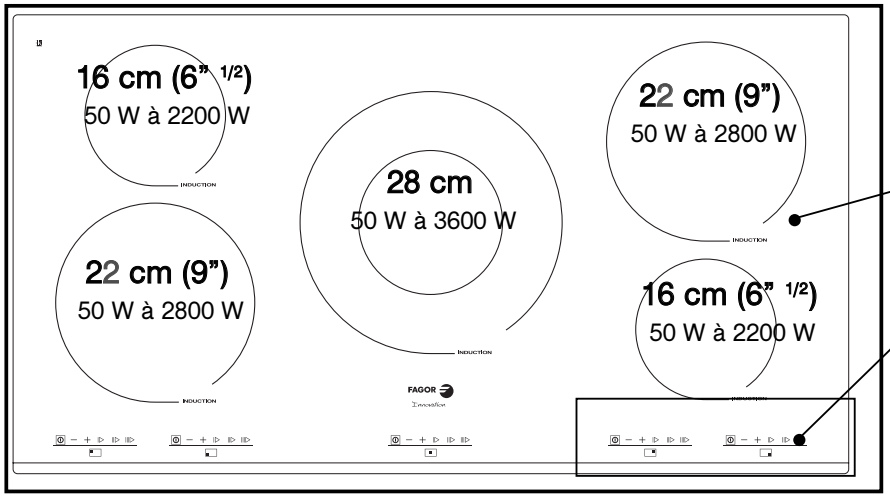
Surface vitrée, taille des bobines et commandes



IF-80

Zone de cuisson

Zone de commande

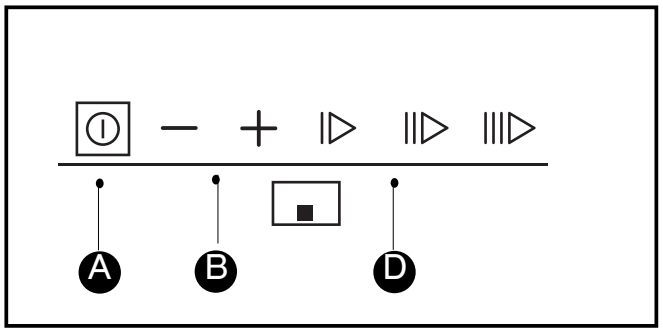


IF-90

Zone de cuisson

Zone de commande

- ***DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE***



A Touche de marche/arrêt.

B Touches de puissance - +.

D Touches de pré-sélection.

- ***MISE SOUS TENSION***

Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone à utiliser. Un 0 clignotant signale que la zone est allumée. Vous pouvez ensuite sélectionner le niveau de puissance souhaité. Si vous ne sélectionnez pas de niveau de puissance, la zone de cuisson se met automatiquement hors tension.

- ***RÉGLAGE DE LA PUISSANCE***

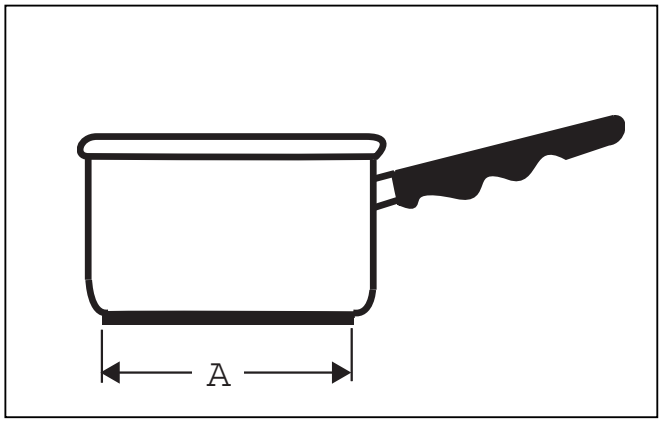
Appuyez sur les touches de commande de puissance + ou - ou sur les touches de pré-sélection.

Touche	Affi-chage	Réglage	Utilisation
|▷	**6**	**Moyen**	Chaleur basse
||▷	**10**	**Elevée**	Chaleur modérée
|||▷	**12**	**Maximum**	maximum

Conseil

Privilégiez l'utilisation de zones de cuisson situées sur des côtés différents. L'utilisation d'une zone de cuisson à la puissance maximale entraîne une limitation automatique de l'autre zone de cuisson située du même côté, indiquée sur l'affichage du niveau de puissance.

• *QUELLE ZONE DE CUISSON UTILISER EN FONCTION DE VOTRE RECIPIENT ?*



Zone de cuisson	Diamètre A
16 cm (6 1/2")	10 ..... 18 cm (4..7")
18 cm (7)	12 ..... 22 cm (4 3/4" ..8 1/2")
22 cm (9 ")	18 ..... 24 cm (7..9 1/2")

Conseil

Pour vérifier si votre récipient convient :
Placez le récipient sur une zone de cuisson à une puissance de niveau 4.
Si l'affichage reste allumé, votre récipient est compatible.
Si l'affichage clignote, votre récipient ne peut pas être utilisé avec la cuisson à induction.
Vous pouvez également utiliser un aimant pour tester votre matériel.
Si l'aimant « adhère » au fond de votre récipient, celui-ci est compatible avec l'induction.

• *RÉPARTITION DE LA PUISSANCE*

Lorsqu'une seule zone est utilisée, qu'un récipient adapté couvre toute la surface de la bobine et que la puissance de cette zone est réglée au maximum (12) :

- la puissance de sortie maximale de la zone de chauffe de 22 cm (9") est de 2,8 kW.
- la puissance de sortie maximale de la zone de chauffe de 16 cm (6 1/2") est de 2,0 kW.

Si une seule bobine est utilisée, elle peut l'être à sa puissance maximale mais dès qu'une autre bobine est mise sous tension, les commandes ajustent automatiquement la puissance des deux bobines pour la « répartir ». Cette répartition de la puissance est effectuée par les microprocesseurs de l'appareil, qui alternent l'alimentation des deux éléments. Deux facteurs influencent la répartition améliorée de la puissance des tables de cuisson.

Le premier est l'application d'une technologie améliorée de répartition de la puissance, qui n'utilise pas les relais habituels mais plutôt des semi-conducteurs qui accélèrent la répartition, améliorant ainsi son efficacité. Le second facteur est la possibilité pour deux zones, en mode de répartition de la puissance, de partager la puissance de sortie totale de 3,6 kW de l'ondulateur.

Remarque : les commandes ne permettent pas le fonctionnement à pleine puissance des deux zones, et la puissance est automatiquement ajustée. Par exemple, lorsque la puissance d'une zone est réglée au maximum, si l'autre zone est mise sous tension et réglée à son maximum, le niveau de puissance de la première zone diminue automatiquement. Ce changement est visible sur les écrans à affichage numérique. Les commandes sont réglées de façon à tenir compte en priorité de la dernière instruction (commande) donnée à un élément.

Récipients à utiliser avec votre appareil à induction

Le courant induit peut être créé uniquement dans les matériaux ayant des propriétés magnétiques. Ainsi, les récipients à utiliser avec un appareil à induction doivent être composés de matériau ferromagnétique ou posséder des éléments ayant des propriétés magnétiques. Votre foyer est peut-être déjà équipé de matériel de cuisine compatible avec la cuisson à induction et vous pouvez tester n'importe quel récipient avec un élément à induction. Des commandes intégrées permettent de reconnaître un récipient adapté. Pour tester un récipient :

- Mettez un élément sous tension et réglez la puissance à n'importe quel niveau - vous remarquerez que l'affichage numérique clignote.
- Placez votre récipient sur la bobine. Si l'élément testé est compatible avec la cuisson à induction, l'affichage cesse de clignoter. Cependant, si l'affichage continue de clignoter, le récipient ne peut pas être utilisé avec votre appareil à induction.
- Si le récipient est vide, retirez-le immédiatement de la bobine après le test et mettez l'élément hors tension.

Le « test de l'aimant » est un autre test simple qui vous permet de déterminer si un récipient peut être utilisé avec une table de cuisson à induction. Placez un aimant sur le récipient. Si l'aimant adhère au récipient, ce dernier est compatible avec l'induction.

Récipients compatibles avec l'induction :

• Récipients en acier émaillé avec ou sans revêtement anti-adhésif.
• Récipients en fonte, émaillés ou non.
• Casseroles et poêles en inox conçues pour la cuisson à induction.

Remarque :
L'acier inoxydable utilisé pour les récipients n'est en général pas magnétique et non adapté à la cuisson par induction, mais la plupart des fabricants produisent ces récipients en couches pour une meilleure répartition de la chaleur et un grand nombre de ces casseroles et de ces poêles peuvent être utilisées pour la cuisson à induction. Pour vous assurer qu'un récipient d'acier inoxydable puisse être utilisé, effectuez le test pour ustensile.

L'utilisation de récipients à base émaillée évite de rayer la surface vitrée de votre appareil.

Il est possible d'utiliser des casseroles et des poêles n'ayant pas un fond plat. Cependant, celles-ci ne doivent pas être excessivement déformées.

Les récipients en verre, céramique, terre cuite, aluminium et cuivre ainsi que les récipients en acier inoxydable non magnétique ne sont pas compatibles avec la cuisson à induction.

Associer les casseroles et les poêles avec les bobines, etc.
Les petits éléments, 16 cm (6 1/2") sont les mieux compatibles :
- avec de petits récipients (mais généralement d'un diamètre supérieur à 10 cm (4") ;
- pour la cuisson lente et pour les plats mijotés (sauces, crèmes, etc.) ;
- pour la cuisson de petites quantités d'aliments.

Les grands éléments, de 22 cm (9"), sont généralement utilisés pour la cuisine quotidienne et les poêles les plus utilisées : 18 à 25 cm (7 à 9 1/2") de diamètre.

Lors de la cuisson de grandes quantités d'aliments, il est toujours recommandé d'utiliser une poêle de diamètre important et une grande bobine, pour une meilleure répartition de la chaleur, plus efficace, et une cuisson homogène des aliments.

Pour bénéficier d'une répartition uniforme de la chaleur, choisissez des récipients à fond épais et plat.

Ne laissez jamais un récipient vide sur un élément à induction pendant plus de quelques secondes. Lorsqu'un récipient est laissé sur un élément à pleine puissance, sa température peut augmenter rapidement, les dispositifs de sécurité ne se déclenchent pas et la chaleur peut endommager votre récipient, la table de cuisson, et peut provoquer des blessures ou des dommages.

A faire et à ne pas faire

Vous devez :

- Toujours placer votre récipient afin que son centre soit aligné avec le centre de la bobine.

- Éviter de heurter la plaque de vitrocéramique avec des récipients ou tout objet dur : la surface de verre est très résistante mais pas incassable.

- Soulever vos récipients lorsque vous les déplacez. Ne les faites pas glisser afin d'éviter un frottement excessif de la surface, qui provoquerait des rayures et effacerait les marquages.

- Éviter d'utiliser des récipients dont le fond est rugueux ou déformé.

- Éviter de laisser des accessoires de métal, des couteaux, des fourchettes ou des objets métalliques sur la cuisinière. Ils peuvent chauffer s'ils sont à proximité d'un élément chauffant en cours d'utilisation.

- Évitez de ranger des produits inflammables dans les placards situés sous votre table de cuisson.

- Ne laissez jamais un récipient vide sur un élément à induction, même lorsque celui-ci est hors tension.

- N'utilisez la puissance maximale que pour faire bouillir ou pour frire.

- Ne tentez jamais de réchauffer une boîte de conserve fermée.

- Évitez de préchauffer des poêles anti-adhésives (par exemple, avec un revêtement en téflon) à puissance maximale.

- Évitez de ranger des éléments solides et lourds dans les placards situés au-dessus de votre table de cuisson. Ils peuvent tomber accidentellement et endommager le verre.

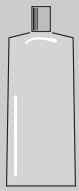
Ne branchez aucun appareil aux prises situées au-dessus ou près de la table de cuisson à induction ; la gaine du câble peut fondre si celui-ci entre en contact avec la chaleur, et peut provoquer des blessures ou des dommages matériels.

N'utilisez jamais votre table de cuisson comme espace de rangement ou pour rassembler du matériel.

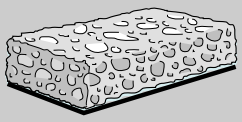
• *ENTRETENIR VOTRE APPAREIL*

Le nettoyage d'une table de cuisson à induction est simple. Lisez et suivez ces recommandations :

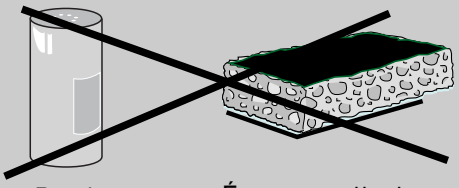
TYPES DE SALISSURES	COMMENT PROCEDER ?	ACCESSOIRES ou PRODUITS UTILISÉS
Peu de taches	Mouillez la zone à nettoyer avec de l'eau savonneuse, puis essuyez.	Éponges de nettoyage et détergents
Accumulation de taches brûlées.	Mouillez la zone à nettoyer avec de l'eau savonneuse tiède. Utilisez une raclette spéciale pour vitrocéramique afin de retirer la graisse et les particules d'aliments. Terminez avec une éponge, puis essuyez.	Éponges de nettoyage, détergents doux et produits de nettoyage pour vitrocéramique
Auréoles et traces de calcaire.	Appliquez du vinaigre blanc sur la tache. Laissez agir puis essuyez avec un chiffon doux. OU Utilisez un nettoyant vendu dans le commerce sur la zone à nettoyer. Remarque : ce produit nettoyant peut laisser des taches sur le cadre d'acier inoxydable. Protégez les parties d'acier inoxydable exposées.	Chiffon de nettoyage, vinaigre d'alcool blanc, ou produit de détartrage dilué.
Taches brûlées suite à un renversement de sucre, d'aluminium fondu ou de plastique.	Appliquez un produit nettoyant spécial vitrocéramique sur la surface, de préférence contenant de la silicone (action protectrice). Laissez agir, terminez avec une éponge, puis essuyez.	Produits de nettoyage pour vitrocéramique et éponge.



Pâte non abrasive



Éponge ordinaire ou éponge spéciale pour surfaces délicates



Poudre

Éponge grattante

4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS

Si vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre table de cuisson, cela ne signifie pas nécessairement qu'il y a une panne. Néanmoins, vérifiez les points suivants :

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Lorsque vous allumez l'unité, le disjoncteur ou un fusible sautent.	Votre unité est peut être mal raccordée, ou bien présente un problème interne.	Faites d'abord vérifier le raccordement. Si tout est normal, contactez votre revendeur.
A la mise en service, seul un côté de la table fonctionne	Il y a un problème interne avec l'unité.	Contactez votre réparateur.
La ventilation continue de fonctionner pendant quelques minutes après que l'unité a été éteinte	L'électronique se refroidit.	C'est un phénomène normal.
Le dessus de l'utilité est encore chaud (même après l'avoir éteint).	Les composants électroniques sont sous alimentation et génèrent de la chaleur.	C'est un phénomène normal.
Votre table émet un léger bruit de cliquetis lorsqu'elle fonctionne.	Ce bruit se produit lorsque l'alimentation est divisée entre deux bobines d'induction.	C'est un phénomène normal.
L'unité ne fonctionne pas du tout.	Il peut y avoir un problème d'alimentation ou un problème en interne.	Vérifiez vos disjoncteurs/fusibles/ câble de raccordement. Si tout est normal, contactez votre revendeur.
Après avoir mis un élément sous tension et avoir placé le récipient sur la bobine, il n'y a pas de dégagement de chaleur et l'affichage digital continue de clignoter.	Le récipient que vous essayez d'utiliser n'est pas compatible avec la cuisson à induction ou son diamètre est inférieur à 10 cm (4").	Utilisez un autre récipient adapté à la cuisson par induction.
Le récipient fait du bruit pendant la cuisson.	Le bruit que génère votre récipient est causé par les vibrations du courant induit.	A forte puissance, ce phénomène est normal avec certains types de casseroles et de poêles. Cela ne représente aucun danger pour la table de cuisson.
La table de cuisson dégage une odeur lors de sa première utilisation.	Une nouvelle unité	Utilisez chaque élément chauffant pendant une heure avec une casserole remplie d'eau.

⚠ **La réparation d'une unité d'induction doit être effectuée par un réparateur agréé. Contactez votre revendeur afin de connaître les centres de réparation les plus proches de chez vous. Ne tentez jamais de réparer l'unité vous-même.**

⚠ **Si vous constatez la moindre fêlure sur la plaque vitrocéramique ou que le verre est cassé, N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL. Déconnectez le raccordement électrique de l'unité en éteignant le disjoncteur (si l'unité dispose d'un raccordement fixe à l'alimentation) ou débranchez simplement la prise de l'unité (s'il existe une prise sur le câble d'alimentation).**